

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

*Food waste* merupakan masalah serius yang sedang dihadapi banyak negara di berbagai belahan dunia. Statistik dunia yang dirilis FAO (*Food and Agriculture Organization*) mencatat bahwa sekitar satu per tiga dari total makanan yang diproduksi untuk konsumen hilang atau terbuang per tahunnya. Dampak dari pemborosan sumberdaya ini adalah meningkatnya konsentrasi Gas Rumah Kaca (GRK) atau *Greenhouse Gas* (GHG) yang muncul akibat aktivitas produksi pangan berlebih dan pengolahan limbah makanan. Selain itu, dari aspek ekonomi, pemborosan pangan dari produk pertanian, termasuk ikan dan *seafood*, diperkirakan mencapai US\$ 750 miliar atau setara dengan Produk Domestik Bruto (PDB) negara Swiss. Oleh karena itu, fenomena *food waste* merupakan masalah yang harus segera dicari solusi praktisnya.

Fenomena tingginya angka *food waste* di negara dengan tingkat ekonomi yang merata dapat meminimalkan tingkat food waste di negara tersebut. Namun, jika fenomena *food waste* terjadi di negara dengan tingkat ekonomi yang tidak merata seperti Indonesia, maka hal tersebut menjadi kondisi yang sangat memprihatinkan. Indonesia merupakan salah satu negara dengan indeks kelaparan yang masih berada di level serius (*International Food Policy Research Institute, 2017*). Namun, ironisnya, Indonesia juga merupakan penghasil *food waste* tertinggi kedua di dunia dengan estimasi sebesar 300 kilogram sampah makanan per orang setiap

tahun (Economist Intelligence Unit, 2017). *Food waste* yang dimaksud disini adalah semua produk makanan yang tidak terserap konsumen baik itu sisa makanan ataupun foodloss yang bisa terjadi sebelum sampai pelanggan seperti gagal panen, ikan dilaut yang teracuni, dll. Angka sebesar itu sebenarnya bisa memenuhi kebutuhan pangan bagi 28 juta orang yang masih membutuhkannya. Masalah *food waste* ini tidak bisa selesai dengan sendirinya, malah akan semakin buruk jika dibiarkan begitu saja. Indeks kelaparan diprediksi akan terus memburuk akibat laju pertumbuhan penduduk, kerusakan lingkungan, konversi lahan, tingginya harga bahan bakar fosil, pemanasan iklim dan sebagainya. Oleh karena itu, negara-negara berkembang harus segera menemukan solusi bagi masalah ini.

Menurut FAO, *food waste* adalah makanan yang layak dikonsumsi oleh manusia, tetapi karena alasan tertentu makanan tersebut tidak dikonsumsi sehingga rusak dan dibuang menjadi limbah oleh peritel atau konsumen. Senada dengan FAO, Parfitt et al. (2010) mendefinisikan *food waste* sebagai produk pangan yang hilang atau terbuang dimana produk tersebut sebenarnya masih dapat dimakan atau dikonsumsi. Selain *food waste*, ada istilah lain yang sering digunakan di area penelitian ini yakni *food loss*. Kedua istilah ini sering dipertukarkan penggunaannya padahal sebenarnya kedua istilah ini berbeda. Secara teknis, produk pangan yang tidak dikonsumsi dapat terjadi di sepanjang rantai pasok pangan. Di hulu rantai pasok pangan yang tidak dikonsumsi akibat proses sortir disebut *food loss*. Sedangkan, di hilir rantai pasok yang berkaitan dengan proses penjualan dan perilaku konsumsi disebut sebagai *food waste*. Menurut Gustavsson et al. (2011), munculnya *food waste* dapat dikategorikan sebagai 'terencana' dan 'tidak terencana'. *Food waste* yang terencana

merupakan sisa makanan yang memang tidak bisa dihindari dan harus dibuang, sedangkan *food waste* tidak terencana dapat dihindari karena berasal dari praktik manajerial yang buruk dan perilaku konsumen yang tidak bertanggung jawab.

*Food waste* tergolong sebagai fenomena baru yang belum banyak dikaji oleh para peneliti. Hingga saat ini belum ditemukan penelitian yang secara spesifik mengulas tentang *food waste* di Indonesia pada tingkat peritel yang menjual kebutuhan pangan sehari-hari seperti pasar swalayan. Penelitian ini akan dilakukan di Indonesia yang masuk dalam kategori negara berkembang khususnya di kota Surabaya. Jumlah pasar swalayan di Surabaya yang sangat banyak dan jumlah penduduk kota Surabaya yang padat sangat mendukung pelaksanaan penelitian ini. Penelitian ini merupakan gabungan antara studi eksploratif dan pengembangan model. Studi eksploratif dilakukan di pasar-pasar swalayan ternama yang ada di Surabaya untuk mendapatkan informasi dan gambaran yang komprehensif mengenai fenomena *food waste* di tingkat peritel. Hasil studi eksploratif tersebut akan dibandingkan dengan hasil studi di UK (*United Kingdom*) yang telah dilakukan oleh Filimonau dan Gherbin (2017). Keseluruhan informasi dari studi di tahap pertama tersebut dijadikan dasar untuk mengembangkan model yang dapat menjelaskan hubungan antar elemen-elemen yang terkait dalam fenomena *food waste*. Model tersebut di hasilkan dengan data hipotetik yang sesuai dengan model yang diharapkan, dan dapat membantu dalam usaha untuk mereduksi *food waste* yang ada.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Melalui pemaparan dalam sub-bab pendahuluan maka pertanyaan penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Apa saja perbedaan fenomena *food waste* di tingkat peritel antara UK dan Surabaya ?
2. Bagaimana usulan model sistem dinamis untuk menjelaskan fenomena *food waste* di tingkat peritel?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Melalui pertanyaan penelitian yang telah dipaparkan sebelumnya maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi perbedaan yang mendasar antara fenomena *food waste* di UK dan Surabaya.
2. Membangun model sistem dinamis yang dapat membantu memberikan gambaran tentang fenomena terjadinya *food waste*

## **1.4. Batasan Masalah**

1. Studi eksploratif dilakukan pada tingkat peritel yang menjual bahan kebutuhan sehari-hari di kota Surabaya.
2. Pengembangan model sistem dinamis berdasarkan elemen-elemen yang diperoleh dari studi pustaka dan studi eksploratif.

## **1.5. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan merupakan penjabaran tentang langkah – langkah untuk mempermudah pemahaman dalam penelitian ini, sistematika penulisan yang terdiri dari enam bab ini adalah sebagai berikut:

## **BAB I Pendahuluan**

Pada bab pendahuluan dijelaskan secara singkat mengenai latar belakang penelitian yang mendasari tujuan penelitian. Selanjutnya, dipaparkan rumusan masalah yang akan diselesaikan dalam penelitian ini. Terakhir, dijelaskan batasan masalah yang diangkat dalam penelitian ini.

## **BAB II Landasan Teori**

Bab ini menjelaskan tentang dasar-dasar teori dan beberapa teori pendukung yang digunakan dalam studi ini, diantaranya teori tentang *food waste*, *food loss*, dan metode *grounded theory approach*.

## **BAB III Metodologi penelitian**

Bab ini menjelaskan langkah-langkah sistematis yang dilakukan untuk menyelesaikan penelitian ini. Langkah yang dilakukan peneliti meliputi proses *coding*, verifikasi dan validasi model, studi kasus, interpretasi hasil dan analisis hasil untuk mendukung pengambilan keputusan, membuat kesimpulan, dan mengutarakan saran bagi perusahaan yang merupakan objek studi kasus.

## **BAB IV Pengolahan Data**

Bab ini berisikan tentang penyajian dan pengolahan data yang dilakukan. Dalam bab diuraikan langkah dan hasil *interview* yang diperoleh dari sampel narasumber di Surabaya.

## **BAB V Analisis Data**

Bab ini akan memaparkan intepretasi hasil serta analisis data dari hasil simulasi dengan data hipotetik yang sesuai dengan hasil *interview*.

## **BAB VI Kesimpulan dan Saran**

Bab terakhir menjelaskan tentang rangkuman dari keseluruhan penelitian yang telah dilakukan yang menunjukkan kesesuaian hasil dengan tujuan penelitian yang telah ditetapkan. Saran diberikan bagi praktisi yang ingin memanfaatkan model dan bagi peneliti untuk pengembangan model selanjutnya.